7 quart Wok

deni®

BONUS
Includes
Recipes

Model #8770

IMPORTANT
Please keep these instructions and your original box packaging.



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.
- Do not leave appliance when plugged in. Unplug from outlet when not in use.
- Do not use any metal utensils on the non-stick surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles on lid and base.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not allow unit to be used as a toy. Close supervision is necessary when used by or near children.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Carry the wok only by the handles.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the electrical outlet. To disconnect, turn controls to "OFF", then remove plug from electrical outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch the steam vent on the glass lid during or after use. It is extremely hot and may cause scalding.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to an authorized service center for proper service and replacement or repair.
- Warning: Any other servicing should be preformed by an authorized service representative.
- Do not clean with metal scouring pads as small particles may break off and create the risk of electric shock. Metal scouring pads may also damage the finish.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), as a safety feature to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This unit is recommended for household, indoor use only.
- Persons insensitive to heat must be extra careful while using the appliance.
- CAUTION: Danger of burns! The unit, particularly the cooking plate and wok, become very hot during operation.

- The cooking plate cooks even after the unit is switched off.
- Touch the unit only on the handles. Check regularly, whether the handles are fixed properly.
- The unit must not be shifted while it is in operation.
- Watch out for splattering of fat during cooking. Use the lid whenever possible and watch out for steam while removing the lid.
- Never immerse the heating base in water or other liquid.
- Do not place the unit near the hearths, ovens or other hot locations.
- Safety distance: Leave at least 12 inches of space around the unit on all sides, to ensure sufficient ventilation. Even above the unit leave enough space for ventilation.
- CAUTION: Fat can burn! Do not leave the wok unattended while the cooking is going on and immediately thereafter.
- Do not sprinkle oil and fats on the cooking plate.
- Do not use any accessories not supplied with this unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

7 quart Wok

Features



Temperature Control Dial
0, 1, 2, 3, 4, 5
1-2 Low temperature
3 Medium temperature
4-5 High temperature

*Includes Bamboo Spatula



Before First Use

1. Remove all packing materials.
2. Wash the wok, steam rack, spatula, and lid in warm soapy water and rinse well. Dry thoroughly. DO NOT immerse the cooking station in water.
3. Condition the wok with approximately 1 1/2 tbsp of cooking oil. Use a paper towel to wipe thoroughly. **NOTE: This seasons the wok.**
4. Attach the lid handle with the lid using the screw supplied.

Assembling the knob on the lid:

1. Position the knob over the hole of the lid.
2. Push the screw through the hole on the bottom side of the lid.
3. Screw tightly into lid.
4. Periodically, tighten screw if needed.

Operating the Unit

Note: Appliance may give off a fine smoke and a slight burning odor when operating for the first time.

1. Place the cooking station on a dry, flat surface, then place the wok in the center of the heating plate.
2. Plug in the unit. Add cooking oil and turn the temperature control dial to 1,2,3,4, or 5.

1-2 Low temperature - keeps food warm

3 Medium temperature - chinese or fondue

4-5 High temperature - Meat, chicken, or vegetables

NOTE: Do not cover when heating the oil. If wok is already heated, do not add oil.

3. When the indicator light turns off, the unit has reached it's desired temperature. It is ready to start cooking.

NOTE: Do not overfill the wok with food. NOTE: Use the bamboo spatula for turning and stirring ready food.

4. Turn the temperature dial to the "OFF" position when you are finished cooking. Unplug from the electrical outlet. **Caution: Wok base is very hot. Do not touch the wok base while cooking. The wok heats up fast. Have all ingredients ready before turning on the wok. Use oven mits as the unit gets hot.**

Cleaning the Unit

1. Turn the temperature dial to the"0" position. Unplug from the electrical outlet.
2. Allow the unit to cool before cleaning.
3. The wok, steam rack, spatula and lid can be washed in warm soapy water. Rinse well. Dry thoroughly before reassembling.
4. If surface is hard to clean, reheat the unit. Unplug unit. Let it cool until it is warm, then clean as stated above.
5. To clean the cooking station, wipe with a dry soft cloth. **Do not immerse the cooking station in any liquid.**

Hints and Tips

- Do not use metal utensils or knives on the wok surface.
- Do not use cleansers, nylons or metal brushes on wok surface, as it may scratch or damage the surface.
- To season the non-stick properties of the wok surface, apply a light coat of cooking oil. Repeat periodically.

Recipes

Cheese or Chocolate Fondue:

Turn the temperature dial to MED and bring the cheese (or chocolate) to a boil. Turn the temperature dial to "1 or 2." Keep stirring with the bamboo spatula in order to get a smooth mass.

Beef Stir Fry

Ingredients:

1-2 pound flank steak
1 cup stir-fry sauce (such as Kikkoman)
4 cloves garlic, chopped
6 tbsp. canola oil or peanut oil, divided
1 package frozen stir-fry vegetable mix

Method:

1. Use a sharp carving knife or a cleaver to cut the steak into thin slices that are about $^{1}/_{8}$ inch thick and $1^{1}/_{2}$ - 2 inches long. If you like, go one step further and lay the strips on top of one another and cut again into thin strips.
2. Measure out the stir-fry sauce into a small bowl or a measuring cup. Chop the garlic.
3. Turn the wok to 4 on the temperature dial. When it is almost smoking add 4 tbsp oil into the wok, tilting the pan and drizzling the oil so that it coats the sides of the pan. When the oil is hot, add half of the chopped garlic. (You can test to see if the oil is hot by dropping in a small piece of garlic. If it sizzles, the oil is ready). Stir-fry the garlic for 10 seconds, and then add the beef.
3. Lay the beef flat in the pan. Let it brown briefly, then stir-fry the beef until it loses its redness and is nearly cooked through (it's best to divide it in half and cook in two batches). Remove the stir-fried beef and drain in a colander or on paper towels.
4. Heat 2 tbsp of oil in the same wok or skillet. When the oil is hot, add the remainder of the garlic. Stir-fry for 10 seconds, then add the frozen vegetables. Stir-fry for 3 – 5 minutes, or according to package directions. Splash the vegetables with a bit of water if the vegetables begin to dry out while you are stir-frying.
5. Add the stir-fried beef back into pan. Add the stir-fry sauce and bring to a boil. Stir-fry for 1 – 2 more minutes to mix everything together. Serve hot over cooked rice.

Pasta with Wild Mushroom Sauce

Serves: 5-6

Ingredients:
1 ounce dried porcini mushrooms
2 tsp. olive oil
1 shallot, thinly sliced
2 cloves garlic, minced
3 pounds wild mushrooms, cleaned
2 tsp. picked fresh thyme
2 tbsp. chopped fresh oregano
2 tsp. salt
1/2 tsp. freshly ground pepper
2 tbsp. Madeira wine
2 cup homemade chicken stock, or low-sodium canned, skimmed of fat
16 ounces whole-wheat tagliatelle pasta
12 ounces baby spinach

Method:

1. Place the porcini mushrooms in a bowl, add 1 1/2 cup boiling water, and let sit 30 minutes. Strain; coarsely chop mushrooms; set aside. Pour liquid through a coffee filter to strain; set aside.
2. Turn the temperature control dial to "5" and add olive oil. When hot, add shallot and garlic; saute 1 minute. Add the reserved porcini mushrooms, wild mushrooms, thyme, oregano, salt, and pepper; cook, stirring continuously, until softened and lightly browned, about 6 minutes. Add Madeira wine, reserved porcini soaking liquid, and chicken stock; cook until liquid is reduced by half, about 4 minutes. Remove from heat.
3. Meanwhile, bring a pot of water to a boil over high heat. Add pasta; cook until al dente. Drain; add to mushroom sauce with spinach. Stir until combined and spinach is wilted. Serve.

Thai Fried Bananas

Serves: 7

Ingredients:
4 tbsp. butter
7 fresh, firm bananas, peeled and cut into 1 to 2-inch pieces
2 limes, juiced
2 tsp. black sesame seeds
1/2 cup brown sugar

Method:

1. Turn the temperature control dial to "5" and add 2 tablespoons of butter. Once melted, toss in bananas and add the 1/2 cup of sugar.
2. Cook down sugar and add the sesame seeds and the lime juice. Stir together and serve.

Sauteed Mushrooms and Tofu

Serves: 4-6

Ingredients:

1 package (14 ounces) firm tofu, drained

Sauce:

2/3 cup vegetable broth

1 1/2 tbsp. hoisin sauce

1/2 tsp. sesame oil

2 tbsp. cooking oil

1 leek (1-inch diameter), white part only, cut into 1/4-inch-thick rounds

1 serrano or jalapeno chili pepper, thinly sliced

1/2 pound small white button mushrooms, halved

1/2 pound portobello mushrooms, sliced into 1-inch squares

6 medium fresh shiitake mushrooms, stems discarded, quartered

1 1/2 tsp. cornstarch dissolved in 1 tbsp. water

Method:

1. Cut tofu in half horizontally to make 2 pieces, each about 3/4-inch thick. With a 2-inch biscuit cutter, cut 6 rounds from each half to make a total of 12 rounds.
2. In a bowl combine 2/3 cup vegetable broth, 1 1/2 tablespoon hoisin sauce and 1/2 teaspoon sesame oil.
3. Turn the temperature control dial to "3." Add 1 tablespoon cooking oil, swirling to coat sides. Once heated, add tofu and cook, turning once, until golden brown, about 1 1/2 minutes on each side. Remove pan from heat.
4. Turn the temperature control dial to "5." Add remaining 1 tablespoon oil, swirling to coat sides. Add leek, chili pepper and all mushrooms. Stir-fry for 1 minute. Add sauce.
5. Reduce heat to "1 or 2", cover and simmer until mushrooms are tender, about 5 minutes. Add cornstarch solution. Cook and continue to stir until sauce boils and thickens.
6. To serve, arrange tofu in a circle around the edge of a serving platter. Place mushroom mixture in the center.

Fried Rice

Serves: 4-5

Ingredients:

2 tbsp. olive oil
1 cup chopped onion
1/2 cup chopped green bell pepper
Pinch of ground ginger
1/2 cup sliced mushrooms
2 eggs, beaten to blend
3 cups cooked rice
2 tbsp. butter
2 tbsp. oyster sauce
2 tbsp. teriyaki sauce
2 cups shredded, cooked chicken

Method:

1. Turn temperature control dial to "5." Add oil. Once heated, add onion and bell pepper and stir fry until tender, about 5 minutes. Stir in ginger. Add mushrooms and sauté until soft, about 2 minutes. Using slotted spoon, transfer vegetables to bowl.
2. Add egg to wok and stir until cooked, breaking into pieces, about 2 minutes. Transfer to another bowl. Add rice and butter to wok. Stir until heated through. Make well in rice. Pour oyster and teriyaki sauces into well.
3. When mixture begins to boil, add vegetables, egg and chicken and mix thoroughly. Serve immediately. You can omit chicken and add shrimp instead of chicken.

Chicken Stir Fry

Serves: 4-6

Ingredients:

4 tbsp. peanut oil
3 lbs. boneless chicken breast
1 bunch broccoli
2 can (56 oz.) pineapple chunks
2 tbsp. cornstarch
5 tbsp. vinegar
5 tbsp. soy sauce
1 tsp. red pepper
1/2 tsp. ginger
1 tsp. onion powder
1 cup water

Method:

1. Turn the temperature control dial to "5." In the wok, add oil. Once heated, add the chicken and cook for 4-5 minutes or until lightly browned. Remove chicken and set aside.
2. Stir fry broccoli in peanut oil until tender. (Broccoli may be steamed instead by placing on steam rack with lid.)
3. Drain pineapple chunks and save juice. Combine cooked chicken, cooked broccoli and pineapple in fry pan or wok.
4. In separate bowl, mix together pineapple juice, cornstarch, vinegar, red pepper, ginger, onion powder and water. Add mixture to chicken, broccoli and pineapple. Mix together well and bring to a boil. Lower heat and cover for 4-5 minutes or until sauces thicken. Serve over cooked rice.

deni®

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Wok, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Wok is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

Wok électrique de 7 pintes

La bonification inclut des recettes

Modèle #8770

IMPORTANT
Conservez ces instructions et votre emballage d'origine



INSTRUCTIONS
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez toujours observer certaines mesures de sécurité, notamment celles qui suivent:

- Lisez toutes les instructions.
- • Ne vous éloignez pas de l'appareil quand il est branché Débranchez-le quand vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur la surface non adhésive.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées du couvercle et de la base.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation électrique ou la prise de courant dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
- Ne permettez pas que l'appareil soit utilisé comme jouet. Une surveillance de près est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Il faut apporter une attention extrême quand on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou n'importe quel autre liquide chaud. Transportez le wok seulement par ses poignées.
- Branchez toujours la prise sur l'appareil en premier puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique murale. Pour débrancher l'appareil, tourner les commandes en position « OFF » puis débranchez l'appareil de la prise électrique murale.
- N'employez pas l'appareil pour d'autres applications que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne touchez pas à la sortie de la vapeur du couvercle en verre pendant ou après l'utilisation du wok. Cette sortie est extrêmement chaude et elle peut causer des brûlures.
- Débranchez l'appareil de la sortie murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y installer ou d'en retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou si la prise électrique sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il devrait, s'il a été échappé. S'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il est tombé dans l'eau, rapportez-le à un centre de service autorisé pour qu'on y fasse les travaux de service nécessaires, qu'on le remplace ou qu'on le répare.
- Avertissement : Tout autre service devrait être exécuté par un représentant autorisé de service.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal parce que de petites particules métalliques peuvent se détacher du tampon et créer un risque de choc électrique. Les tampons à récurer en métal peuvent également endommager le fini.

- L'appareil a un cordon d'alimentation électrique court pour réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher sur un long cordon d'alimentation électrique.
- Ne touchez pas à la prise électrique ou à l'appareil avec des mains humides.
- Cet appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). C'est un dispositif de sécurité servant à réduire les risques de choc électrique. Cette prise est conçue pour être insérée d'une seule manière dans les sorties polarisées. Si la prise ne s'insère pas complètement dans la sortie, inversez la prise. Si vous ne pouvez toujours pas l'insérer, consultez un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner ce dispositif de sécurité.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques et à l'intérieur seulement.
- Les personnes peu sensibles à la chaleur doivent apporter une attention très spéciale quand elles utilisent l'appareil.
- MISE EN GARDE : Danger des brûlures ! L'appareil devient très chaud lorsqu'il est utilisé, notamment la plaque de cuisson et le wok.
- La plaque de cuisson reste chaude même lorsque l'appareil est débranché.
- Touchez seulement aux poignées de l'appareil. Vérifiez régulièrement si les poignées sont solides.
- Il ne faut pas déplacer l'appareil pendant qu'on l'utilise.
- Attention aux éclaboussures de graisse pendant la cuisson. Utilisez le couvercle quand c'est possible et attention à la vapeur quand vous retirez le couvercle.
- N'immergez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un foyer, d'un four ou d'autres endroits chauds.
- Espace libre de sécurité : Laissez au moins 12 pouces autour de toutes les faces de l'appareil pour avoir une ventilation suffisante, même au-dessus de l'appareil.
- MISE EN GARDE : La graisse peut brûler ! Supervisez le wok constamment quand il est utilisé et immédiatement après son utilisation.
- Ne pulvérisez pas d'huile ou de matières grasses sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec le wok.

SAUF CES INSTRUCTIONS

Wok électrique de 7 pintes

Dispositifs



Contrôle de la température
0, 1, 2, 3, 4, 5
1-2 Basse température
3 Température intermédiaire
4-5 Température élevée

* Comprend une spatule en bambou



Avant d’utiliser l’appareil pour la première fois

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Lavez le wok et le couvercle dans une eau chaude savonneuse et rincez bien le wok. Séchez-le complètement. N'immergez pas le poste de cuisson dans l'eau.
3. Conditionnez le wok à l’aide d’environ 1,5 cuillerée à soupe d'huile de cuisson. Employez une serviette de papier pour essuyer complètement le wok. **NOTE: Cela permet de préparer le wok.**
4. Installez la poignée sur le couvercle avec la vis fournie.

Assemblage du bouton sur le couvercle:

1. Placez le bouton sur l’orifice pratiqué dans le couvercle.
2. Insérez la vis dans l’orifice en passant par le fond du couvercle.
3. Vissez bien le bouton dans le couvercle.
4. Périodiquement, resserrez la vis au besoin.

Fonctionnement de l'appareil

Note : L'appareil peut émettre une pellicule de fumée et une légère odeur de brûlé lorsque vous utilisez le wok pour la première fois.

1. Placez le poste de cuisson sur une surface sèche et plate; placez le wok au centre de la plaque chauffante.
2. Branchez l'appareil. Ajoutez l'huile de cuisson et tournez le contrôle de la température à 1, 2, 3, 4 ou 5.

   1-2 basse température – tient la nourriture chaude

   3 température intermédiaire – mets chinois ou fondue

   4-5 température élevée - viande, poulet ou légumes

NOTE : Ne couvrez pas le wok lorsque vous chauffez de l'huile. Si le wok est déjà chaud, n'ajoutez pas d'huile.

3. Quand le voyant indicateur s'éteint, l'appareil est parvenu à température désirée. Il est prêt à cuire. **NOTE: Ne remplissez pas le wok à l’excès. NOTE: Utilisez la spatule en bambou pour tourner et remuer la nourriture prête.**
4. Tournez le contrôle de la température à «OFF» quand la cuisson est finie. Débranchez le wok de la prise murale. Mise en garde : La base de Wok est très chaude. Ne touchez pas à la base de wok quand vous faites la cuisson. Le wok se réchauffe rapidement. Ayez tous les ingrédients prêts avant de mettre le wok en marche. Utilisez les poignées de cuisson parce que l’appareil devient chaud.

Nettoyage de l'appareil

1. Tournez le contrôle de la température à « 0 ». Débranchez la prise électrique.
2. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. Le wok, l’étuve et le couvercle peuvent être lavés dans une eau savonneuse chaude. Rincez bien les composants et séchez-les complètement avant d’assembler les composants.
4. S'il est difficile de nettoyer la surface, chauffez l'appareil de nouveau. Débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède puis nettoyez-le tel que décrit ci-dessus.
5. Pour nettoyer le poste de cuisson, essuyez-le avec un tissu doux et sec. **N'immergez le poste de cuisson dans un liquide.**

Conseils

- N'utilisez pas d'ustensiles ou de couteaux en métal sur la surface de wok.
- N'employez pas de produits de nettoyage, du nylon ou des brosses en métal sur la surface du wok pour ne pas la rayer ou l'endommager.
- Pour préparer les propriétés antiadhésives de la surface du wok, appliquez une fine pellicule d'huile de cuisson. Répétez cette application périodiquement.

Recettes

Fondue au fromage ou au chocolat:

Réglez la température à MED et portez le fromage (ou le chocolat) à ébullition. Tournez le contrôle de la température à « 1 ou 2 ». Remuez le fromage ou le chocolat avec la spatule en bambou pour obtenir une consistance lisse.

Sauté au boeuf

Ingrédients :

1-2 lb de biftek de flanc

1 tasse de sauce pour sauté (comme Kikkoman)

4 gousses d'ail, coupées en morceaux

6 cuillerées à soupe d'huile canola ou d'arachide, divisées

1 paquet de mélange de légumes congelés à sauter

Préparation :

1. Utilisez un couteau à découper pointu ou un couperet pour couper le bifteck en tranches minces (environ 1/8 po. d'épaisseur) et 1,5 - 2 pouces de long. Si vous le voulez, allez encore plus loin et étendez les tranches les unes sur les autres et découpez-les en fines bandes.
2. Mesurez la quantité de sauce à sauter dans un petit bol ou une tasse à mesurer. Hachez l'ail.
3. Mettez le wok en marche à un niveau de température de 4 sur le contrôle de la température. Quand il est près de fumer, ajoutez 4 cuillerées à soupe d'huile dans le wok; inclinez le wok pour que l'huile enduise les parois casserole. Quand l'huile est chaude, ajoutez la moitié de l'ail haché. (Pour voir si l'huile est assez chaude, laissez tomber un petit morceau d'ail dans l'huile. Si l'ail grésille, l'huile est prête). Sautez l'ail pendant 10 secondes puis ajoutez le boeuf.

3. Étendez le boeuf à plat dans le wok. Laissez-le brunir brièvement puis sautez le boeuf jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rouge et qu'il soit cuit presque de part en part (il est préférable de faire cuire la moitié du boeuf à la fois). Retirez le boeuf sauté et versez-le dans une passoire ou étendez-le sur des serviettes de papier.
4. Chauffez 2 cuillerées à soupe d'huile dans le même wok ou dans la poêle. Quand l'huile est chaude, ajoutez le reste de l'ail. Sautez l'ail pendant 10 secondes puis ajoutez les légumes congelés. Sautez-les pendant 3 - 5 minutes ou selon les instructions indiquées sur le paquet. Versez un peu d'eau sur les légumes si ces derniers commencent à se dessécher pendant la friture.
5. Remettez le boeuf dans le wok. Ajoutez la sauce et portez à ébullition. Sautez la préparation pendant 1 – 2 minutes supplémentaires et mélangez tout ensemble. Servez la préparation sur un lit de riz chaud.

Pâtes avec sauce aux champignons sauvages

Portions : 5-6

Ingrédients:

1 once de champignons porcinis secs
2 cuillerées à thé d'huile d'olive
1 échalote, tranchée finement
2 gousses d'ail hachées
3 lb de champignons sauvages nettoyés
2 cuillerées à thé de thym frais cueilli
2 cuillerées à soupe d'origan frais haché
2 cuillerées à thé de sel
1/2 cuillerée à thé de poivre frais moulé
2 cuillerées de vin de Madère
2 tasses de bouillon de poulet maison ou de poulet à faible sodium en boîte ou de matières grasses écrémées
16 onces de pâtes tagliatelle à blé entier
12 onces de jeunes épinards

Préparation:

1. Placez les champignons porcinis dans un bol; ajoutez 1,5 tasse d'eau bouillante; laissez reposer pendant 30 minutes. Égouttez les épinards; hachez grossièrement les champignons et mettez-les de côté. Égouttez le liquide à l'aide d'un filtre à café; mettez le liquide de côté.
2. Tournez le contrôle de la température à « 5 » et ajoutez l'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'échalote et l'ail; sautez pendant 1 minute. Ajoutez le champignon porcini réservé, les champignons sauvages, le thym, l'origan, le sel et le poivre; faites cuire en remuant sans interruption jusqu'à ce les aliments soient ramollis et légèrement brunis, soit environ 6 minutes. Ajoutez le vin de Madère et le bouillon de trempage du champignon porcini réservé; ajoutez le bouillon de poulet; faites cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié, soit environ 4 minutes. Retirez la préparation de la chaleur.
3. Entre temps, portez un pot d'eau à ébullition. Ajoutez les pâtes; faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les; ajoutez la sauce à champignons aux épinards. Remuez jusqu'à ce que les ingrédients soient amalgamés et que les épinards soient flétris. Servez.

Bananes frites thaïes

Portions : 7

Ingrédients:

4 cuillerées à soupe de beurre

7 bananes fraîches et fermes, pelées et coupée en morceaux de 1 à 2 pouces

2 limes dont le jus a été extrait

2 cuillerées à thé de graines de sésame noires

1/2 tasse de cassonade

Préparation:

1. Tournez le contrôle de la température à « 5 » et ajoutez 2 cuillerées à soupe de beurre. Lorsque le beurre est fondu, ajoutez les bananes et ajoutez 1/2 tasse de cassonade.
2. Faites cuire pour réduire le sucre et ajoutez les graines de sésame et le jus de lime. Amalgamez les ingrédients et servez.

Champignons et tofu sautés

Portions : 4-6

Ingrédients:

1 paquet de tofu ferme (14 onces), égoutté

Sauce:

2/3 tasse de bouillon de légume

1,5 cuillerée à soupe de hoisin

1/2 cuillerée à thé d’huile de sésame

2 cuillerées à soupe d’huile de cuisson

1 poireau (diamètre d'un pouce), partie blanche seulement, coupé en rondelles de 1/2 po d’épaisseur

1 piment Serrano ou jalapeño, coupé en tranches minces

1/2 lb de petits champignons blancs, coupés en deux

1/2 lb de champignons portobello, coupés en carrés d'un pouce

6 champignons shiitake frais moyens, sans tiges et divisés en quatre

1,5 cuillerée de fécule de maïs dissoute dans 1 cuillerée à soupe d'eau

Préparation:

1. Coupez le tofu en deux horizontalement pour faire 2 morceaux ayant chacun environ 1/2 po d’épaisseur. Avec un coupe-biscuits de 2 po, découpez 6 rondelles dans chaque moitié, soit un total de 12 rondelles.
2. Dans un bol, amalgamez 2/3 tasse de bouillon de légumes, 1,5 cuillerée à soupe de sauce hoisin et 1/2 cuillerée à thé d'huile de sésame.
3. Tournez le contrôle de la température à « 3 ». Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile de cuisson et inclinez le wok pour enduire les parois. Lorsque le contenant est chaud, ajoutez le tofu et cuisez la préparation; tournez les aliments une fois jusqu'à ce qu’ils soient d’un brun doré, soit environ 1,5 minute de chaque côté. Retirez le contenant de la chaleur.
4. Tournez le contrôle de la température à « 5. » Ajoutez la cuillerée à soupe d'huile résiduelle et inclinez le wok pour enduire les parois. Ajoutez le poireau, le piment du Chili et tous les champignons. Sautez les aliments pendant une minute. Ajoutez la sauce.
5. Réduisez la chaleur à « 1 ou 2 », couvrez et faites mijoter jusqu'à ce que les champignons soient tendres, soit environ 5 minutes. Ajoutez la solution de fécule de maïs. Faites cuire et continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille et épaississe.
6. Pour servir, placez le tofu en cercle sur le bord d'un plateau de service. Placez le mélange de champignons au centre.

Riz frit

Portions : 4-5

Ingrédients:

2 cuillerées à soupe d’huile d'olive

3 tasses de riz cuit

1 tasse d'oignon coupé

2 cuillerées à soupe de beurre

1/2 tasse de piment vert haché

2 cuillerées de sauce d’huître

1 pincée de gingembre moulu

2 cuillerées à soupe de sauce teriyaki

1/2 tasse de champignons coupés en tranches

2 tasses de poulet cuit et déchiqueté

2 oeufs battus pour les mélanger

Préparation:

1. Tournez le contrôle de la température à « 5. » Ajoutez l'huile. Une fois que la préparation est chaude, ajoutez l'oignon et le piment vert; sautez jusqu'à ce que la préparation soit tendre, soit environ 5 minutes. Ajoutez graduellement le gingembre. Ajoutez les champignons et sautez-les jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit environ 2 minutes. À l'aide d'une cuillère dont le fond contient des fentes, transférez les légumes dans le bol.

2. Ajoutez l'oeuf au wok et remuez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit cuite; brisez la préparation en morceaux, soit environ 2 minutes. Transférez la préparation dans un autre bol. Ajoutez le riz et le beurre au wok. Remuez jusqu'à ce que les aliments soient bien chauds. Convient très bien au riz. Versez la sauce d'huître et la sauce teriyaki dans le petit volcan.

3. Quand le mélange commence à bouillir, ajoutez les légumes, l'oeuf et le poulet et mélangez complètement. Servez immédiatement. Vous pouvez remplacer le poulet par des crevettes.

Sauté au poulet

Portions : 4-6

Ingrédients:

4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide

3 lb de poitrines de poulet désossées

5 cuillerées à soupe de sauce soja

1 brocoli

1 cuillerée à thé de piment rouge

2 boîtes d'ananas en morceaux (56 onces)

1/2 cuillerée à thé de gingembre

2 cuillerées à soupe de fécule de maïs

1 cuillerée à thé de poudre d'oignon

5 cuillerées à soupe de vinaigre

1 tasse d'eau

Méthode:

1. Tournez le contrôle de la température à « 5 ». Ajoutez l'huile dans le wok. Quand l'huile est chaude, ajoutez le poulet et cuisinez la préparation pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit légèrement bruni. Retirez le poulet et mettez-le de côté.

2. Sautez le brocoli dans l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'il soit tendre. (Le brocoli peut être cuit à la vapeur à l'étuve avec le couvercle.)

3. Égouttez les morceaux d'ananas et conservez le jus. Amalgamez le poulet cuit, le brocoli et l'ananas cuits dans une poêle ou dans le wok.

4. Dans un autre bol, amalgamez le jus d'ananas, la fécule de maïs, le vinaigre, le piment rouge, le gingembre, la poudre d'oignon et l'eau. Ajoutez le mélange au poulet, au brocoli et à l'ananas. Amalgamez bien les ingrédients et portez-les à ébullition. Réduisez la chaleur et couvrez la préparation pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les sauces épaississent. Servez sur un lit de riz cuit.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation de votre Deni Wok, consultez notre département de service à la clientèle au numéro gratuit ci-dessous

Lundi au vendredi

8h30 à 17h00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-822

ou communiquez avec nous

par courriel à

custserv@deni.com

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre Deni Wok est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de l'exécution. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, fret payé d'avance, avec une explication de la réclamation. Si l'appareil a été acheté aux États-Unis ou dans un autre pays, envoyez-le à Keystone Manufacturing Company Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. Si l'appareil a été acheté au Canada, envoyez-le à Keystone Manufacturing Company Inc., 151, chemin Cushman, St. Catherines (Ontario) L2M 6T4. (Emballez votre appareil soigneusement dans sa boîte et son emballage d'origine pour éviter les dommages pendant le transport. La société Keystone n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil pendant son renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer toutes les pièces qui se révèlent défectueux.

Cette garantie ne vaut que si l'appareil a été employé uniquement dans des applications domestiques et en suivant les instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil est branché dans une alimentation électrique qui ne convient pas, s'il a été démantelé ou modifié, peu importe la façon ou s'il a été endommagé en raison d'un abus.

Nous vous demandons que nous donner les détails sur votre fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine suivant l'achat ou suivant la date du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui changent d'un état/province l'autre.

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®